तरल नाइट्रोजन

[स्रोत: द हिंदू](#)

तमिलनाडु खाद्य सुरक्षा विभाग ने तरल नाइट्रोजन के उपयोग पर एक परिपत्र जारी किया है जिसमें कहा गया है कि इस पदार्थ का उपयोग केवल **पैकेज्ड भोजन** को संरक्षित करने के लिये किया जा सकता है और इसके अलावा इसका उपयोग निषिद्ध है।

- **तरल नाइट्रोजन** का उपयोग मुख्य रूप से **खाद्य परिरक्षकों** के रूप में किया जाता है क्योंकि यह पैकेज्ड खाद्य पदार्थों की शेल्फ-लाइफ को बढ़ाता है।
  - It **expands** 700 times when it evaporates, displacing oxygen in the food pack and preventing microbial action, improving shelf life and freshness.
  - वाष्पित होने पर यह 700 गुना तक **प्रसारित** हो सकता है, फूड पैक में ऑक्सीजन को विस्थापित करता है और माइक्रोबियल एक्शन (microbial action) को रोकता है, जिससे शेल्फ लाइफ तथा पदार्थ की ताज़गी में सुधार होता है।
  - यह एक **अक्रिय, रंगहीन, गंधहीन क्रायोजेनिक द्रव** होता है।
- इसका उपयोग कैंसर के इलाज़ के लिये क्रायोथेरेपी में भी किया जाता है। यह त्वचा, हड्डी, स्तन, गर्भाशय ग्रीवा, आँख, गुर्दे, यकृत, फेफड़े और प्रोस्टेट सहित कई कैंसर का इलाज कर सकता है।

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/liquid-nitrogen